



MENU SCOLAIRE



SEMAINE 45 - DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Œuf dur mayonnaise		Concombres à la crème 	Accras de poisson
Emincé de poulet mariné	Bœuf aux carottes (PC) 		Omelette	Nuggets de poisson
Coquillettes'	Pommes sautées'		Gratin dauphinois	Chou-fleur au fromage'
Yaourt aux fruits mixés	Tomme blanche'		Yaourt nature	Candadou
Fruit de saison' 	Ananas au sirop		Madeleine 	Liégeois vanille

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:



S/P : Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 46 - DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza'	Velouté de légumes		Duo de chou' 	Carottes râpées aux agrumes
Paupiette de dinde à la cocotte	Raviolini ricotta épinards (PC)		Rôti de veau aux herbes'	Poisson poêlé au beurre
Petits pois-carottes			Gratin d'épinards □	Pommes darphins'
Fromage frais aux fruits	Chanteneige		Kiri'	Coulommiers'
Gaufre liégeoise	Cookies vanille pépites au chocolat		Fruit de saison'	Mousse au chocolat
				

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Paupiette de dinde à la cocotte: Paupiette de dinde, carottes, champignons, oignons, céleri, vin blanc, bouillon de poulet

S/P : Sans Porc






- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc

MENUS SCOLAIRE

SEMAINE 47 - DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette	Œuf dur mayonnaise		Salade verte' 	Salade piémontaise'
Sauté de bœuf aux cornichons 	Pané fromager		Paella (PC)' 	Steak haché de cabillaud
Pommes vapeur	Lentilles		Riz	Haricots verts
Petit suisse sucré	Fruit de saison		Tartare ail et fines herbes	Fromage frais aromatisé
Compote de pommes 			Tarte aux pommes	Flan nappé caramel

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade piémontaise: Pommes de terre, tomates, jambon de dinde en dés, poivrons verts, olives, cornichons, œuf dur
 S/P : Sans Porc
 - L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
 - * Plat contenant du porc

